



Notice d'utilisation

Four encastrable

FEC L3n

FEC L3b

FEC L3i



## SOMMAIRE

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>6</b>
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>14</b>
VUE D'ENSEMBLE	14
BANDEAU DE COMMANDE	14
ACCESSOIRES AMOVIBLES	15
<b>INSTALLATION</b>	<b>17</b>
INSTALLATION DES GRADINS	17
<b>BRANCHEMENT</b>	<b>17</b>
BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	18
REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	19
VENTILATEUR	19
<b>AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION</b>	<b>20</b>
PREMIER NETTOYAGE DU FOUR	20
PREMIÈRE CUISSON	20
CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	20
<b>UTILISATION</b>	<b>21</b>
RÉGLAGE DE L'HEURE	21
CONSEILS POUR LA PÂTISSERIE, LA RÔTISSERIE ET LES GRILLADES	21
SÉLECTIONNER UNE TEMPÉRATURE ET UN MODE DE CUISSON	22
DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON	23
UTILISATION DU MINUTEUR	24
MISE EN MARCHÉ / ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR	24
ARRÊT SEMI-AUTOMATIQUE DU FOUR	25
INTERROMPRE LE PROCESSUS DE CUISSON	26
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON	26
UTILISATION DU GRIL	27
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LE GRIL	27
UTILISATION DE L'ALARME	27

<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>28</b>
NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	29
NETTOYAGE DU FOUR	29
NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR	30
DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR	30
REPLACER L'AMPOULE	31
<b>GUIDE DE DÉPANNAGE</b>	<b>31</b>
<b>FICHE PRODUIT</b>	<b>32</b>

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT. SI VOUS CÉDEZ L'APPAREIL À DES TIERS, REMETTEZ-LE AVEC SA NOTICE D'UTILISATION.

Pour éviter tout danger, l'installation, les raccordements, la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même.

### USAGE PRÉVU

- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.
- L'utilisation de l'appareil est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments) et en intérieur, à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel.
- Il n'est pas destiné à être utilisé dans :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

- les fermes et l'utilisation par des clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambre d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Ne pas transformer ou modifier les caractéristiques de l'appareil.

### DÉBALLAGE

- Avant d'utiliser l'appareil, retirez le film plastique éventuel de protection.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez toutes les étiquettes, films protecteurs et autocollants sur les faces de l'appareil, et éventuellement sur le plan de cuisson.
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur.

### SÉCURITÉ DES ENFANTS

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en



toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Assurez-vous qu'ils ne touchent pas les commandes.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous surveillance continue.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- MISE EN GARDE : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

### **INSTALLATION DE L'APPAREIL**

- Ne jamais exposer votre appareil aux effets atmosphériques tels que soleil, pluie, neige, etc.
- Vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au-dessus de l'appareil car certaines parties peuvent s'avérer coupantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- Assurez-vous que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.

- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions de l'espace à prévoir pour l'appareil, référez-vous dans la section « INSTALLATION ».
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

### **BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil, ou à proximité.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente. Les caractéristiques de ce câble sont mentionnées dans cette notice.
- N'utilisez pas de rallonge, de multiprise secteur ni d'adaptateur car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire (par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs) avec

- un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.
- **MISE EN GARDE:** utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
  - L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
  - Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations en vigueur.

#### **PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION DE L'APPAREIL**

- Si vous constatez un défaut de fonctionnement, arrêtez l'appareil et coupez l'alimentation électrique et/ou fermez le robinet d'arrivée de gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- N'oubliez pas que cet appareil, ses parties accessibles et les récipients utilisés deviennent très chauds et dangereux, tant pendant le fonctionnement que pendant le temps nécessaire au refroidissement après l'extinction. Risques de brûlures.

- Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Ne jamais faire sécher de torchons, éponges ou autres accessoires similaires sur l'appareil ou sur sa poignée
- Si vous utilisez d'autres appareils électriques à proximité de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation de ces appareils électriques ne soit pas en contact avec la table de cuisson chaude ou ne se trouve pas coincé dans la porte chaude du four.

#### **PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU FOUR**

- En cours de fonctionnement, l'appareil devient chaud. Veuillez ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, veillez à vous mettre en retrait et prenez garde à la vapeur très chaude émanant du four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine spécialement adaptés pour introduire ou retirer votre plat de cuisson du four.

- Ne posez en aucun cas des feuilles d'aluminium dans le four. Ne posez pas de plaque à pâtisserie ni de lèchefrite sur la sole du four. Cela pourrait rayer l'émail, voire entraîner une surchauffe en cours de fonctionnement et provoquer un éclatement de l'émail.
- Lors d'une cuisson au bain marie, de légers écoulements d'eau peuvent avoir lieu le long des joints de porte. Ceci est normal et est dû à la différence de température entre la température de la pièce et celle à l'intérieur du four. Pour équiper l'intérieur du four, référez-vous à la section « Utilisation des accessoires du four ».
- Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
- Si votre four dispose d'un ventilateur dont la protection peut être retirée pour le nettoyage, le four doit être mis hors tension avant de retirer la protection, et cette dernière doit être remise en place conformément aux instructions après le nettoyage.

## **NETTOYAGE**

- Assurez-vous que les boutons de commande soient sur la position « 0 » (Arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

## **EN CAS D'INCENDIE**

- En cas d'incendie, fermez le robinet général d'arrivée du gaz et/ou coupez le courant ; ne jetez jamais d'eau sur l'huile en flamme ou en train de frire.

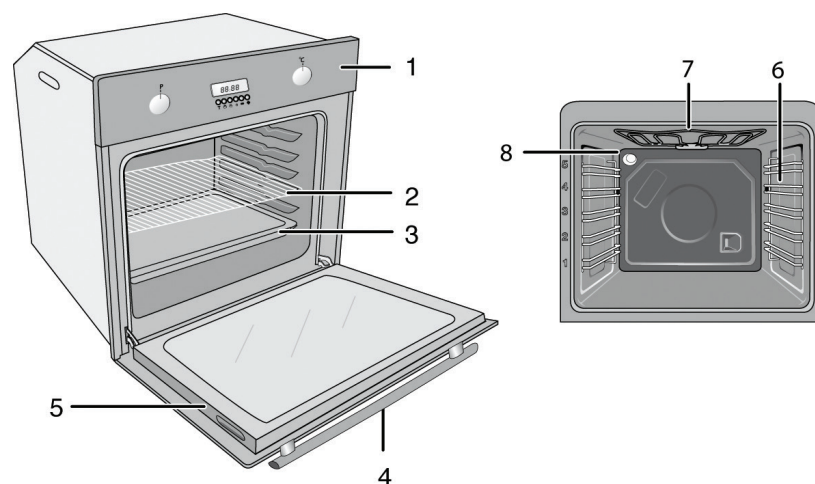
## **MISE AU REBUT**

- Si l'on décide de ne plus utiliser cet appareil, avant de l'éliminer, il est recommandé de le rendre inopérant comme prévu par les lois en vigueur en matière de santé et de protection de l'environnement, en rendant inoffensives les parties qui pourraient constituer un danger pour les enfants (couper le cordon d'alimentation au ras de la cuisinière).

Ces instructions ne sont valables que pour le pays de destination spécifié dans le paragraphe « FICHE PRODUIT ».

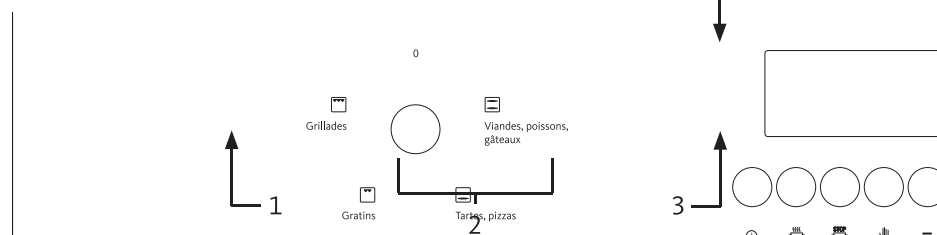
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### VUE D'ENSEMBLE



1. Bandeau de commande
2. Gril
3. Lèche-frite
4. Poignée
5. Porte
6. Positions pour gradins
7. Élément chauffant supérieur
8. Ampoule

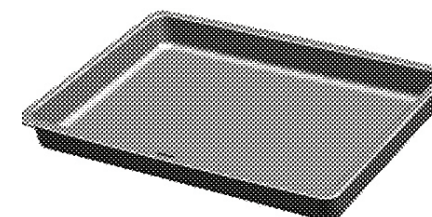
### BANDEAU DE COMMANDE



1. Bouton de sélection des modes de cuisson
2. Touches de programmation
3. Bouton de thermostat (pour la sélection des températures)
4. Témoin lumineux du thermostat

## ACCESSOIRES AMOVIBLES

### La lèche-frite

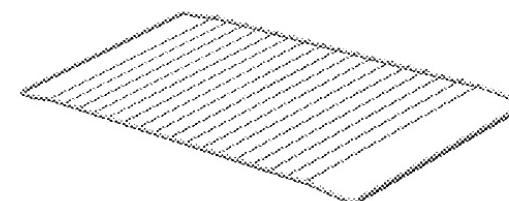


Insérez-la dans le premier cran en partant du bas pour recueillir le jus et les graisses des grillades.



Attention : la lèche-frite ne doit en aucun cas être posée sur la sole du four !

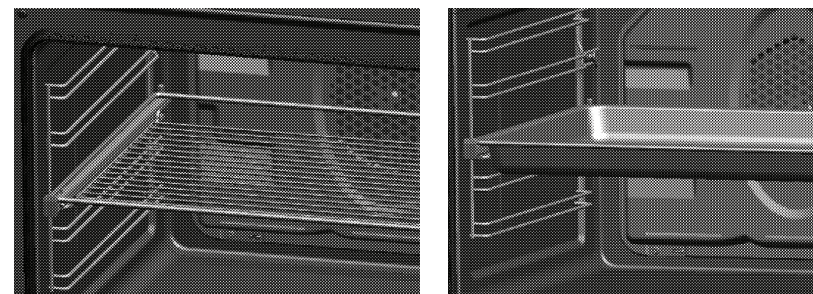
### La grille



Elle peut être positionnée sur les 5 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Elle peut également être utilisée pour cuire les grillades (à poser directement sur la grille).

### Positionnement correct de la lèche-frite et de la grille sur les gradins

Il est important de bien positionner la grille et/ou la lèche-frite sur les gradins. Faites coulisser entièrement la grille/la lèche-frite entre les 2 rails et veillez à ce qu'elle soit stable avant de poser un plat dessus (voir schémas).





## INSTALLATION



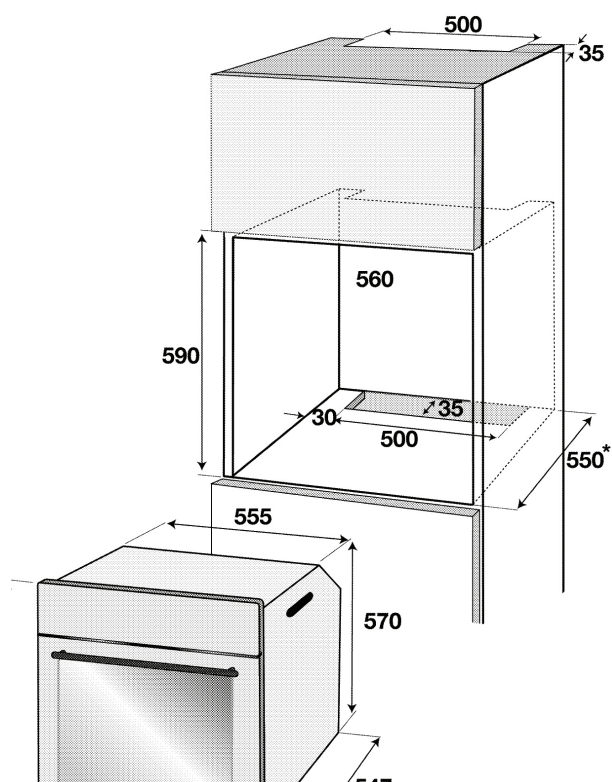
**Important :** Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.

### Avant l'installation :

Une distance de sécurité doit être laissée entre l'unité et les parois de la cuisine et des meubles. Veuillez vous reporter au schéma d'installation (valeurs en mm).

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, le meuble dans lequel le four sera encastré doit posséder des caractéristiques adaptées :

- les panneaux adjacents au four doivent être composés d'une matière résistante à la chaleur ;
- Si les meubles adjacents sont en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 100°C.
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.



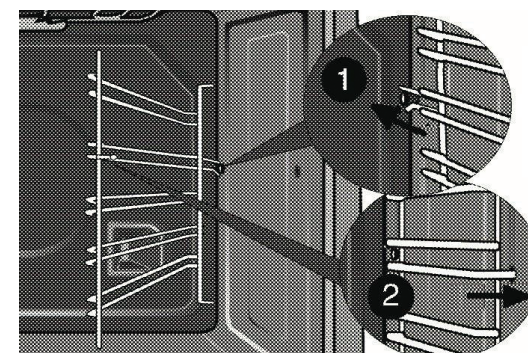
**Attention :** la poignée de la porte ne doit pas être utilisée pour soulever ou déplacer l'appareil.

Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.

Veuillez utiliser les fentes ou les poignées métalliques situées sur les deux côtés pour déplacer le produit. Si votre appareil est doté de poignées sur les côtés, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après avoir déplacé l'appareil.

### INSTALLATION DES GRADINS

1. Positionnez les extrémités de la partie arrière du châssis grillagé dans les encoches prévues au fond de la paroi latérale de la cavité du four.
2. Positionnez la partie avant contre la paroi.



## BRANCHEMENT

Cet appareil doit être relié à la terre. La tension d'alimentation et la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.



Débranchez toujours le four du réseau électrique avant d'effectuer toute intervention de réglage, maintenance, etc.

Le branchement doit être effectué par du personnel qualifié et conformément aux normes en vigueur.

Une installation effectuée par des personnes non professionnelles vous expose à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.

## BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE



Un câble d'alimentation endommagé présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé, ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

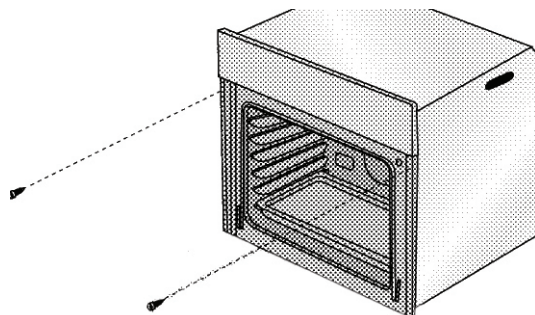
Avant de raccorder votre four au réseau électrique, assurez-vous que la tension de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible en ouvrant la porte avant.

1. Branchez le four au réseau électrique au moyen d'un dispositif d'interruption omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, en s'assurant cependant que le fil de mise à la terre ne soit pas interrompu. Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.
2. Utilisez le câble flexible fourni du type H05VV-FG 3,5 mm en veillant à le laisser suffisamment long pour permettre l'extraction du four pour les opérations d'entretien nécessaire.

Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'aucun point ne dépasse la température ambiante de plus de 50°C.

3. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que :
  - la prise soit mise à la terre et qu'elle soit conforme aux normes en vigueur ;
  - la prise soit en mesure de supporter la charge maximale de puissance du four ;
  - la prise demeure facilement accessible une fois le four installé ;
  - la tension d'alimentation de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

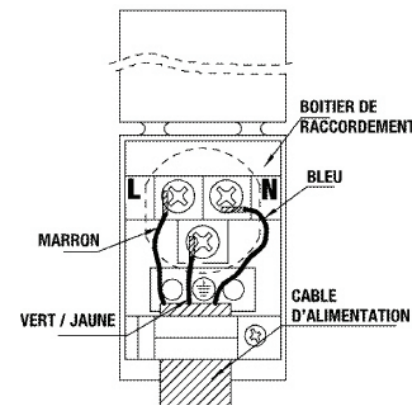
4. Alignez le four puis fixez-le à l'aide des 2 vis comme indiqué dans le schéma ci-dessous.



5. Branchez le câble d'alimentation et activez le fusible.

6. Pour une connexion monophasée, veillez à effectuer les branchements suivants :

- Câble marron = L (phase)
- Câble bleu = N (neutre)
- Câble vert/jaune = E (terre)



7. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit ni plié ni coincé après l'installation, et assurez-vous que la prise de courant et le câble d'alimentation demeurent facilement accessibles.

**Attention :** N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise !

8. Vérifiez le fonctionnement de l'appareil.

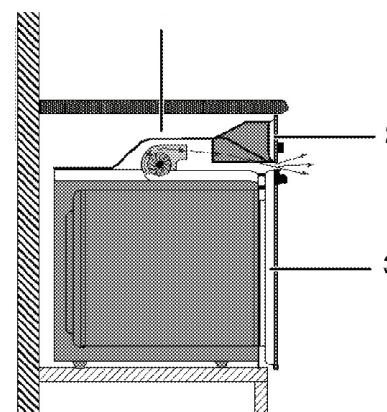
## REPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Le câble doit être contrôlé périodiquement et remplacé uniquement par un technicien agréé.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.

Utilisez un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine (reportez-vous à la section « Caractéristiques techniques ») et adapté à la puissance et la température requise. Le câble devra également respecter les consignes concernant le branchement électrique.

## VENTILATEUR



1. Ventilateur
2. Bandeau de commande
3. Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes, même lorsque le four est éteint.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

### PREMIER NETTOYAGE DU FOUR

- Retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur et à l'extérieur du four avant la première utilisation.
- Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez à l'eau claire puis séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge, et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.

### PREMIERE CUISSON

- Faites chauffer l'appareil à vide pendant 30 minutes en mode gril et à température maximale afin d'éliminer les résidus gras et les résines de fabrication qui peuvent causer de mauvaises odeurs pendant la cuisson, et aérez la pièce. (Pour sélectionner le mode de cuisson et le thermostat, reportez-vous à la section « Utilisation »)
- Éteignez votre four. L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

**Note :** Il se peut qu'une odeur et de la fumée se dégagent au cours de la première utilisation.



Attention : Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Tenez les enfants à l'écart du four et utilisez des gants de protection.

### CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

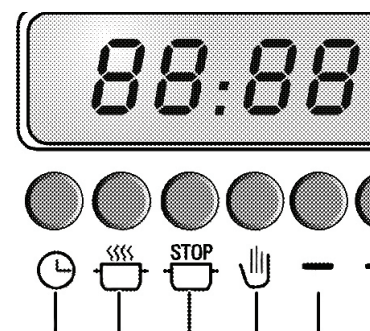
- Utilisez des couvercles non transparents et de préférence recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans la description de la recette.
- Pendant la cuisson, évitez d'ouvrir trop souvent la porte du four.
- Vous pouvez cuire deux plats différents en même temps ou cuire les plats les uns après les autres. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats avant de les cuire.
- Éteignez le four quelques minutes avant la fin de la cuisson en maintenant la porte du four fermée.

## UTILISATION

### RÉGLAGE DE L'HEURE

Avant d'utiliser le four, vous devez régler le minuteur. Si le minuteur n'est pas réglé, le four ne fonctionnera pas.

Lorsque vous branchez le four ou après une coupure de courant, l'écran affiche « 00:00 » clignotant.



Touches de programmation :

1. Minuteur
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Réglage manuel

Touches de réglage du minuteur :

5. Touche moins
6. Touche plus

Pour régler l'heure, procédez comme suit :

1. Maintenez les touches (1) et (2) enfoncées.
2. Réglez l'horloge avec les touches (5) ou (6). En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer par incréments d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.
3. Relâchez les touches (1) et (2).

### CONSEILS POUR LA PÂTISSERIE, LA RÔTISSERIE ET LES GRILLADES

#### Conseils pour la pâtisserie :

Utilisez des plaques en métal adaptées au revêtement anti-adhésif, des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistants à la chaleur.

Il est conseillé de placer le moule à pâtisserie au centre de la plaque.

Gardez la porte du four fermée.

#### Conseils pour la rôtisserie :

- Une marinade de jus de citron et de poivre noir améliorera les performances de cuisson lors de la préparation d'un poulet, d'une dinde ou d'un gros morceau de viande.
- Les viandes avec des os prennent 15 à 30 minutes de plus pour cuire qu'un rôti de même taille sans os.



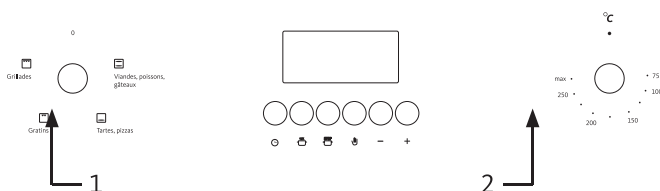
- Vous devez calculer 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

### Conseils pour les grillades :

Lorsque la viande, les poissons et les volailles sont grillées, ils brunissent, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viande et les saucisses, mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons) sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Distribuez les pièces à griller sur la grille.
- Placez la lèchefrite au niveau du premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses.
- Ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite pour faciliter le nettoyage.

### SÉLECTIONNER UNE TEMPÉRATURE ET UN MODE DE CUISSON :



1. Bouton de sélection des modes de cuisson
2. Bouton du thermostat

1. Réglez le bouton du thermostat (2) sur la température souhaitée (entre 75 et MAX). Pour augmenter la température, tournez légèrement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour diminuer la température affichée à l'écran, tournez légèrement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, vers le signe.

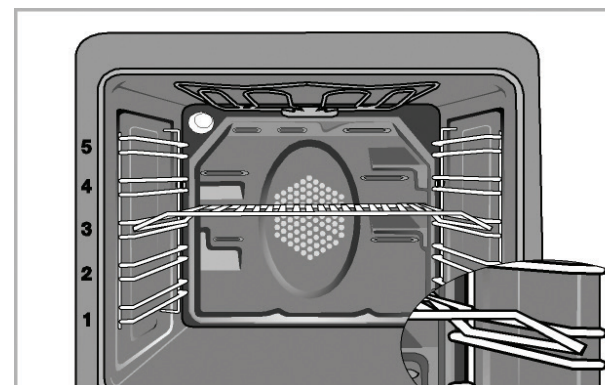
2. Réglez le bouton (1) sur le mode de cuisson souhaité

### Arrêt du four électrique :





Tournez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des modes de cuisson sur la position « 0 » (Arrêt).

### Position de la grille sur les gradins :

Il est important de placer la grille correctement sur les gradins. La grille doit être insérée correctement entre les 2 rails, comme indiqué dans le schéma suivant :

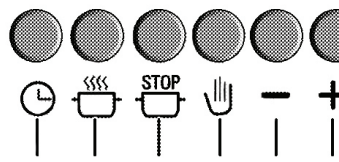


### DESCRIPTION DES MODES DE CUISSON

Symbole	Mode de cuisson	Description
	Cuisson traditionnelle	Les éléments de chauffe inférieur et supérieur fonctionnent. N'utilisez qu'un niveau pour ce mode de cuisson. Ce mode de cuisson est adapté à tout type de cuisson (viandes, poissons, gâteaux). Un préchauffage est nécessaire.
	Sole chauffante	Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les cuissons lentes, pour réchauffer les plats ou pour cuire les plats comme les pizzas et les tartes qui doivent cuire par le dessous.
	Gratins	La résistance du grill (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode est adapté pour finir la cuisson en surface (gratins).
	Grillades	La résistance du grill (située en haut de la cavité) fonctionne. Ce mode est adapté pour saisir en douceur (brochettes, rôtis...). * Placez des portions de petite ou moyenne taille sur la grille sous l'élément chauffant. Insérez la lèchefrite au niveau du premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses de cuisson. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez la température sur le niveau maximum.</li> <li>• Retournez la nourriture à mi-cuisson.</li> </ul>



## UTILISATION DU MINUTEUR



### Touches de programmation :

1. Minuteur
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Réglage manuel

### Touches de réglage du minuteur :

5. Touche moins
6. Touche plus

Vous pouvez programmer un temps de cuisson. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement.

1. Réglez le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
2. Réglez le bouton de cuisson sur le mode de cuisson souhaité.
3. Appuyez sur la touche « Minuteur » (1). Le symbole de la minuterie clignote à l'écran.
4. Utilisez les touches (+) et (-) pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez programmer un temps de cuisson maximum de 23 heures et 59 minutes.
5. Appuyez sur la touche (3) dès que le processus de cuisson est terminé et que l'alarme retentit.
6. Éteignez le four avec le bouton de thermostat et/ou le bouton de sélection des modes de cuisson.
7. Appuyez sur la touche (4).

L'indication « Auto » disparaît de l'écran.

**Note :** *En cas de coupure de courant, le programme sera annulé et une nouvelle programmation du minuteur sera nécessaire.*

## MISE EN MARCHÉ / ARRÊT AUTOMATIQUE DU FOUR

1. Maintenez la touche (3) enfoncée.
2. Définissez l'heure de fin de cuisson avec la touche (5) ou (6). En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer l'heure d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

L'indication « AUTO » apparaît à l'écran.

3. Relâchez la touche (3).
4. Maintenez la touche (2) enfoncée.
5. Définissez la durée de cuisson avec la touche (5) ou (6). En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer l'heure d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

6. Relâchez la touche (2).
7. Placez votre plat dans le four.
8. Sélectionnez une température et un mode de cuisson.

Le four chauffera jusqu'à la température définie et maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. Pendant la cuisson, le symbole de cuisson s'affichera à l'écran.

9. Appuyez sur la touche (3) dès que le processus de cuisson est terminé et que l'alarme retentit.
10. Éteignez le four avec le bouton de thermostat et/ou le bouton de sélection des modes de cuisson.
11. Appuyez sur la touche (4).

L'indication « Auto » disparaît de l'écran.

## ARRÊT SEMI-AUTOMATIQUE DU FOUR

1. Maintenez la touche (2) enfoncée.
2. Définissez la durée de cuisson avec la touche (5) ou (6). En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer ou reculer la durée de cuisson d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

L'indication « AUTO » apparaît à l'écran.

3. Relâchez la touche (2).
4. Placez votre plat dans le four.
5. Sélectionnez une température et un mode de cuisson.

Le four chauffera jusqu'à la température définie et maintiendra cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson sélectionnée. Pendant la cuisson, le symbole de cuisson s'affichera à l'écran.

6. Appuyez sur la touche (3) dès que le processus de cuisson est terminé et que l'alarme retentit.
  7. Éteignez le four avec le bouton du thermostat et/ou le bouton de sélection des modes de cuisson.
  8. Appuyez sur la touche (4).
- L'indication « Auto » disparaît de l'écran.

**Note :** *Si vous appuyez sur la touche (2) pendant la cuisson, l'écran affichera la durée de cuisson restante pendant quelques secondes.*

## INTERROMPRE LE PROCESSUS DE CUISSON

1. Maintenez la touche (2) enfoncée.
2. Maintenez la touche (5) enfoncée jusqu'à ce que le temps de cuisson restant « 0.00 » s'affiche à l'écran.
3. Relâchez la touche (2).
4. Appuyez sur la touche (4).

L'indication « Auto » disparaît de l'écran.

5. Éteignez le four avec le bouton du thermostat et/ou le bouton de sélection des modes de cuisson.

## TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous sont données à titre indicatif. Elles peuvent varier selon le type de nourriture ainsi que vos préférences de cuisson.

Aliments	Niveau de cuisson	Mode de cuisson	Position de la grille	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
(*) Gâteaux	Un niveau		3	175	25-30
(*) Cookies	Un niveau		3	175	25-30
(*) Pâte de pâtisserie	Un niveau		3	180	30-40
(*) Pâte levée	Un niveau		3	190	35-45
Lasagnes	Un niveau		3	180	30-40
Pizza	Un niveau		3	200-220	15-20
Beefsteak (entier) Rôti	Un niveau		3	25 min à 220, puis 180-190	100-120
Gigot d'agneau (ragoût)	Un niveau		3	25 min à 220, puis 180-190	70-90
Poulet rôti	Un niveau		3	15 min à 250, puis 190	55-65
Dinde (5,5kg)	Un niveau		1	25 min à 250 puis 190	150-210
Poisson	Un niveau		3	200	20-30

(\*) Pour une cuisson nécessitant un préchauffage, préchauffez au début de la cuisson jusqu'à ce que le témoin du thermostat s'éteigne.

Le niveau 1 est le niveau le plus bas du four.

## UTILISATION DU GRIL



Attention : Les surfaces chaudes peuvent brûler ! Fermez la porte du four pendant les grillades.

### Allumer le gril :

1. Réglez le bouton des modes de cuisson sur le mode « Grillades ».
2. Préchauffez le gril pendant environ 5 minutes si nécessaire.

La lampe du thermostat s'allume.

### Arrêter le gril :

1. Tournez le bouton des modes de cuisson sur la position « Arrêt » (haut).

## TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LE GRIL

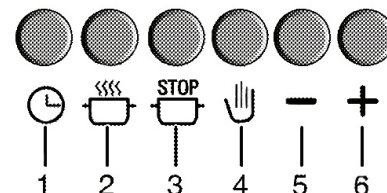
Aliments	Position de la grille	Temps de grillade
Poisson	4	20-25 min*
Ailes ou cuisses de poulet	4	25-35 min
Côtelettes d'agneau	4	20-25 min
Rôti de boeuf	4	25-30 min*
Côtelettes de veau	4	25-30 min*

(\*) Selon l'épaisseur

## UTILISATION DE L'ALARME

Vous pouvez utiliser le minuteur comme une alarme.

A la fin du temps prédéfini, le four émet un signal sonore. L'alarme n'a aucune influence sur les fonction du four.



### Touches de programmation :

1. Minuteur
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Réglage manuel

### Touches de réglage du minuteur :

5. Touche moins
6. Touche plus

### Définir l'alarme :

1. Maintenez la touche (1) enfoncée.
2. Vous pouvez définir la période de temps avant le déclenchement de l'alarme à l'aide des touches (5) ou (6). En appuyant brièvement sur la touche, vous pouvez avancer ou reculer l'horloge par incréments d'une minute. En maintenant la touche enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.

Le symbole de l'alarme s'affiche à l'écran.

3. Relâchez la touche (1).

**Note :** Si vous appuyez sur la touche (1) alors que l'alarme est activée, l'écran affichera la durée restante pendant un bref instant.

### Désactiver l'alarme :

1. Maintenez la touche (3) enfoncée dès que l'alarme retentit.

Le symbole de l'alarme disparaît de l'écran.

### Désactiver l'alarme avant l'échéance :

1. Maintenez la touche (1) enfoncée.
2. Maintenez la touche (5) enfoncée jusqu'à ce que le temps restant « 0.00 » s'affiche à l'écran.
3. Relâchez la touche (1).

Le symbole de l'alarme disparaît de l'écran.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur.



Laissez les surfaces chaudes refroidir avant de nettoyer le four.

Assurez-vous que le four est à l'arrêt (le bouton de sélection des modes de cuisson et du thermostat doivent être sur la position « Arrêt ») et qu'il n'y ait aucune programmation en cours.

Il est recommandé de nettoyer fréquemment l'intérieur du four. En particulier, il doit être nettoyé chaque fois que le gril est utilisé pour empêcher un encrassement excessif de l'intérieur du four qui peut provoquer des fumées ou des odeurs pendant la cuisson suivante.

### NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

Ne retirez pas les manettes de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande.

### NETTOYAGE DU FOUR

L'intérieur du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer le four. Il est recommandé d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide.

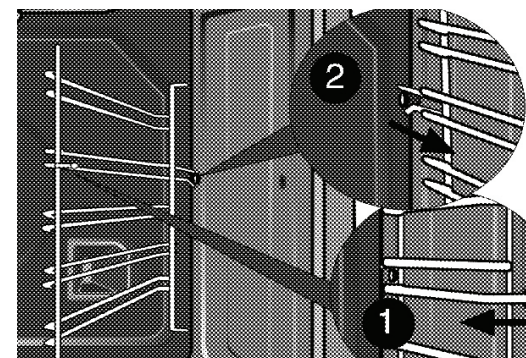
#### Nettoyer les parois en émail lisse (voûte, sole et fond) :

- Essuyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide puis, séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer ou d'objets tranchants pour le nettoyage pour éviter tout risque de dommage.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

#### Parois catalytiques latérales :

Les parois latérales du four sont recouvertes d'un émail catalytique. Elles ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone). Utilisez une balayette pour faire tomber les résidus brûlés des parois catalytiques.

#### Nettoyer les grilles latérales :



1. Retirez la partie avant du châssis grillagé en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez la grille latérale complètement en la tirant vers vous.



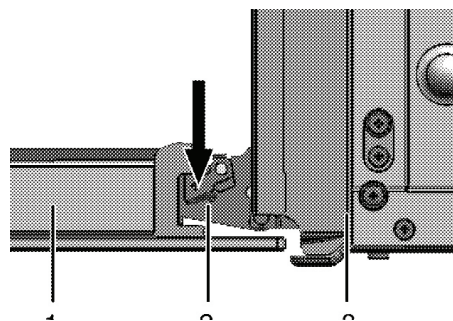
3. Essuyez la grille avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-la ensuite avec un chiffon humide puis, séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.
4. Repositionnez la grille sur la paroi.

### NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

N'utilisez ni objets rugueux ou abrasifs, ni racloirs métalliques affilés pour nettoyer les portes vitrées du four afin d'éviter d'égratigner leur surface et de briser la vitre.

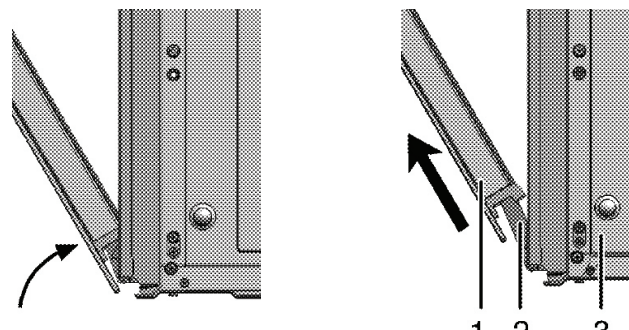
### DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Ouvrez la porte.
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière sur les côtés droit et gauche de la porte en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1. Porte avant
2. Charnière
3. Four

3. Ouvrez la porte à moitié.
4. Retirez la porte en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières.



Pour remonter la porte du four, les étapes effectuées au cours de la procédure de retrait doivent être réalisées dans l'ordre inverse (étapes 4, 3, 2 et 1) pour reposer le couvercle. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la pose de la porte.

### Remonter la porte :

Remplacez le panneau en verre intérieur. Le coin de la vitre doit déborder sur le chanfrein du logement en plastique comme indiqué dans le schéma ci-contre.

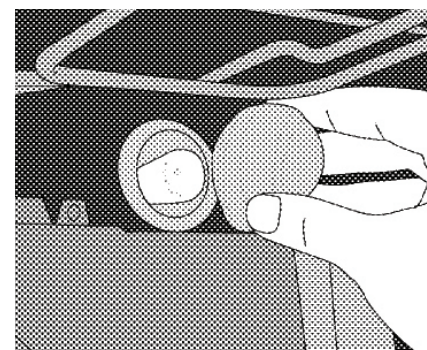
### REPLACER L'AMPOULE



**Attention :** Avant d'effectuer la manipulation, assurez-vous que le four et la lampe ont complètement refroidi et débranchez le four de la prise murale afin d'éviter tout choc électrique.

La lampe du four est une ampoule électrique spéciale résistant à la chaleur (T 300°C). Reportez-vous à la section « Caractéristiques techniques ».

**Note :** *L'emplacement de la lampe peut différer du schéma.*



- Coupez le courant.
- Dévissez le cache de la vitre en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve aux caractéristiques identiques.
- Reposez le cache en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

### GUIDE DE DÉPANNAGE



**Danger :** Les réparations effectuées par des personnes non professionnelles vous exposent à un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.

Les réparations réalisées sur l'appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié du service après-vente de votre magasin revendeur.

### Conditions de fonctionnement normales :

- Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation.
- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement.
- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent s'étirer et produire des bruits.

Avant de contacter votre service après-vente, nous vous invitons à vérifier les points suivants.

#### Équipement électrique :

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux ou désactivé.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	L'ampoule du four est défectueuse.	Remplacez l'ampoule du four.
	Pas de courant.	Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez le cas échéant.
Le four ne chauffe pas.	Les boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat sont sur la position « 0 » (Arrêt).	Actionnez les boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat.
	La minuterie ne fonctionne pas.	Réglez l'heure.
	Pas de courant.	Vérifiez l'alimentation du secteur et la boîte à fusible.

#### Minuteur :

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.	Le courant a été coupé.	Réglez l'heure de nouveau après avoir éteint le four à l'aide des boutons de sélection des modes de cuisson et du thermostat.

Si le problème persiste, débranchez l'appareil du secteur et contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

### FICHE PRODUIT

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Listo	
Référence des modèles	FEC L3b, FEC L3n & FEC L3i	
Codes articles	280781 280783 & 154819	
Type de four	Four catalytique	
Tension / Fréquence	220 - 240 V~ 50 Hz	
Puissance totale	2,4	kW
Gril	Électrique	
Puissance gril	2,2	kW
Cuisson	5 niveaux	
Thermostat	De 75 à 270	°C
Protection par fusible	Min. 16	A
Type de câble / section transversale	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	
Longueur du câble	Max. 2	mètre
Niveau de bruit	46	dB
Éclairage intérieur	Oui. Ampoules type E14 de 25 W adaptées pour des températures de l'ordre de 300°C.	
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (en kWh/cycle), cavité électrique CE (énergie finale électrique).	0,83	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité, cavité IEE	95,0	
Dimensions extérieures (H x L x P)	59,5 x 59,4 x 56,5	cm
Dimensions d'installation (H x L x P)	59 x 56 x 55	cm
Poids	31,9	kg

*Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.*

*All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.*

**ATTENTION :**



Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

**Conditions de garantie :**

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Faites un geste  
eco-citoyen. Recyclez  
ce produit en fin de vie



Sourcing & Création  
21 Avenue de l'Harmonie  
59650 Villeneuve d'Ascq

Fabriquée en Turquie  
Art. FEC L3b, FEC L3n & FEC L3i  
Réf. 280781, 280783 & 154819